

LASGOSTIM AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg lagostim

1 cebola

1 pimentão

2 tomates

salsa cebolinha / cheiro verde

1/2 vidro de leite de coco

1 lata de molho pomarola

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Tempere o Lagostim com alho, vinagre e limão, reserve.

Corte a cebola, tomate, pimentão e junte com os verdes todos picadinhos. Doure o alho e em seguida coloque o Lagostim até dourar.

Misture os picadinhos, adicione o leite de coco e o pomarola.

Deixe cozinhar por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36724-lasgostim-ao-molho.html>